

## Merkblatt zur praktischen Ausbildungseinheit

### I. Hinweise zur Ausbildungseinheit

Die praktische Ausbildungseinheit ist eine Prüfungsleistung im Prüfungsteil „Berufsausbildung und Mitarbeiterführung“. Mit der Ausbildungseinheit wird praxisnah der Umgang mit Auszubildenden geprüft.

**Ziel?** Der Prüfling soll nachweisen, dass er die Bedeutung der Berufsbildung und Mitarbeiterführung für den Unternehmenserfolg erkennen, Auszubildende ausbilden und Mitarbeiter führen kann.

**Wo?** Die Ausbildungseinheit findet in einer geeigneten Ausbildungseinrichtung statt, die auch die zu unterweisenden Auszubildenden stellt.

**Was** Die Ausbildungseinheit sollte sich auf den in der Verordnung über die Berufsausbildung zum Hauswirtschafter/zur Hauswirtschafterin (Ausbildungsverordnung Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin) aufgeführten Ausbildungsrahmenplan beziehen. Hier bietet sich wiederum die Themenwahl unter den in **Abschnitt A** (schwerpunktübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten) genannten Berufsbildpositionen an:

- 4. Verpflegung planen sowie Speisen und Getränke zubereiten und servieren
- 5. Räume und Wohnumfeld reinigen, pflegen und gestalten
- 6. Textilien einsetzen, reinigen und pflegen
- 8. Gebrauchs- und Verbrauchsgüter sowie Geräte und Maschinen einsetzen

**Ablauf** Der Prüfling reicht schriftlich **3 Themenvorschläge** für die Ausbildungseinheit ein, aus denen der Prüfungsausschuss ein Thema auswählt. Für die Ausarbeitung der Ausbildungseinheit steht ein Zeitraum von **sieben Tagen** zur Verfügung. Die Ausbildungseinheit ist schriftlich zu planen und praktisch durchzuführen. Auswahl und Gestaltung der Ausbildungseinheit sind im Prüfungsgespräch zu erläutern. Die praktische Durchführung der Ausbildungseinheit soll je Prüfling nicht länger als 60 Minuten und das Prüfungsgespräch nicht länger als 30 Minuten dauern. Die benötigten Materialien (Stoffe, Reinigungsmittel, Lebensmittel etc.) sind mitzubringen.

Empfohlener Zeitablauf der Prüfung:

Dauer	Prüfungsteilnehmer	Prüfungsausschuss
<b>60 Min.</b>	Durchführung der Ausbildungseinheit mit dem Auszubildenden	Ausarbeitung sichten und beurteilen, Bewertung der Ausbildungseinheit
<b>30 Min.</b>	Prüfungsgespräch mit Reflexion der Durchführung	
	Arbeitsplatz aufräumen	abschließende Bewertung

Die Themenvorschläge für die Ausbildungseinheit sind unter Verwendung des beigegeführten Formblattes einzureichen (Anlage 1)!

Eine Auswahl von Themen finden Sie auf unserer Internetseite.

Gerne können Sie das Wunschthema zuerst nennen.

# BEISPIEL

## II. Hinweise zur Abgabe der Themenvorschläge

Sabine Muster, Musterschule Heinrich-Heine in Musterstadt

.....  
Name des Prüflings und Prüfungsort

Sabine.Muster@web.de

.....  
E-Mail

### Situationsbeschreibung:

Anlässlich des 30-jährigen Bestehens richtet das Seniorenheim eine große Feier aus.

Folgende Dinge sind zu erledigen:

Berufsbildposition gemäß Ausbildungsrahmenplan Abschnitt A	Ausbildungseinheit bzw. zu vermittelnde Fertigkeiten
Verpflegung planen sowie Speisen und Getränke zubereiten und servieren (§ 4 Abs. 2 Nr. 4)	<p><i>Lebensmittel nährstoffschonend vorbereiten und verarbeiten</i></p> <p><u>Einheit:</u> <i>Sie stellen für das Dessertbuffet Nachspeisen selber her.</i> <b>Sie stellen eine süße Quarkspeise her.</b></p>
Räume und Wohnumfeld reinigen, pflegen und gestalten (§ 4 Abs. 2 Nr. 5)	<p><i>Dekorationen erstellen</i></p> <p><u>Einheit:</u> <i>Sie falten für die festlich gedeckten Tische Servietten.</i> <b>Sie falten Servietten nach drei Techniken.</b></p>
Textilien einsetzen, reinigen und pflegen (§ 4 Abs. 2 Nr. 6)	<p><i>Textilreinigung und Pflege durchführen</i></p> <p><u>Einheit:</u> <i>Nach der Feier ist Tischwäsche gewaschen worden, die Sie nun schrankfertig machen.</i> <b>Sie legen Küchenwäsche schrankfertig.</b></p>

.....  
Ort, Datum

.....  
Unterschrift Prüfling

.....  
Ort, Datum

.....  
Unterschrift Prüfungsausschussmitglieder

